BEDIENUNGSANLEITUNG

PIZZAPRESSE

Gerät	»	Artikelnummer
Type	»	Bestellnummer
Pizzapresse Ø 33 cm	»	02640
Pizzapresse Ø 45 cm	»	06242

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Darstellung der Maschine	Seite 3
Technische Eigenschaften	Seite 4
Arbeitsbereich	Seite 4
Sicherheitsanweisungen	Seite 5
Vorschrift für den Benutzer	Seite 6
Installation	Seite 6
Elektroanschluss	Seite 7
Bedienungseinrichtung	Seite 7
Gebrauch der Maschine	Seite 8
Regulierung der Teigstärke	Seite 9
Reinigung	Seite 9
Mögliche Fehler	Seite 10
Ersatzteile	Seite 11
Gewährleistung / Garantie	Seite 12
Sicherheitshinweise	Seite 13

Vorwort

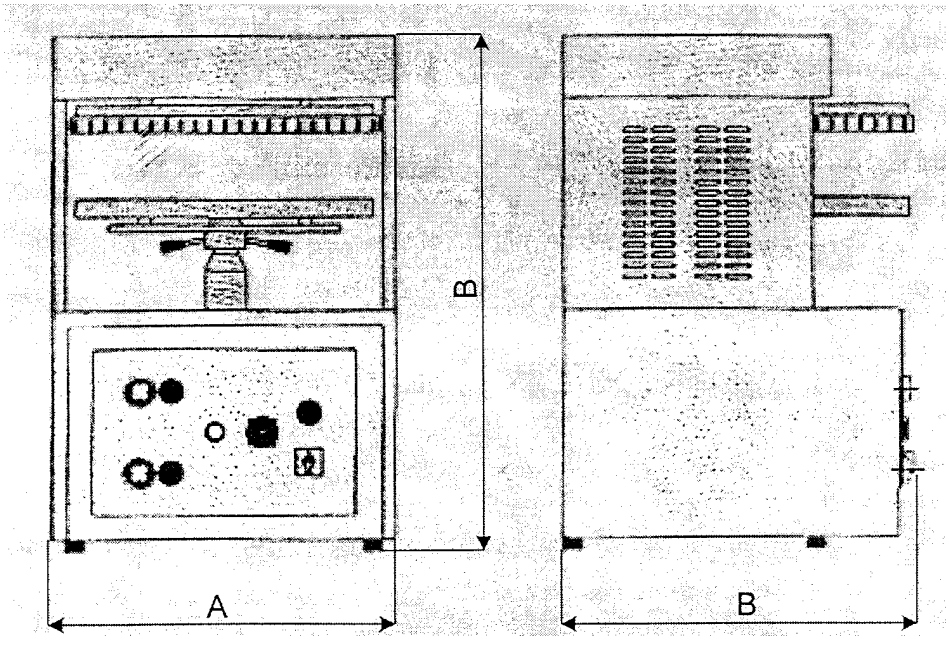
Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für eine IME Pizzapresse zur schnellen und flexiblen Speisenzubereitung.

Pizzapressen sind Hochleistungsgeräte und dürfen daher nur von eingewiesenem Personal unter Aufsicht und nur für den lt. Beschreibung vorgesehenen Einsatzzweck betrieben werden.

DARSTELLUNG DER MASCHINE

Die Pizzapresse ist zum ausschließlichen Nahrungsmittelgebrauch entworfen worden. Sie eignet sich zum Heißbearbeiten von Teig, bestehend aus normalem Mehl, Sojamehl und anderen Mischungen, um das Formen von Scheiben zur Bereitung von Pizzen zu vereinfachen.
Jede Teigformmaschine (Bild 1) besteht aus:

- einer Stahlstruktur, bekleidet mit Platten aus Inox-Stahl,
- zwei Stahlscheiben (die obere fest, die untere beweglich), ausgestattet mit Heizkomponenten - Stärkeregler
- Nockenwellensteuerung und Untersetzer im Ölbad,
- Antrieb mit 400V Dreiphasenmotor, auf Anfrage: Motor und Heizkomponenten mit 230V Dreiphasenmotor,
- Stromspeisung erfolgt über Netzspannungskabel, an dem die folgenden Teile angeschlossen sind: Motor, Heizkomponenten, Bedienungen, Anzeige- und Sicherheitsgeräte.



TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Beschreibung			Ø 33	Ø 45
Größe der Maschine (Bild 1)	A	mm	410	570
	B	mm	530	610
	C	mm	700	820
Nettogewicht		kg.	100	145
Teiggewicht		gr.	80-250	80-450
max. Scheibentemperatur		°C	150	
Betriebstemperatur		°C	+ IS / +45	
Motorleistung		W	510	945
Eingangsspannung		V	400 / 50Hz	
Leistungsaufnahme		W	3510	5945
Widerstand		W	1500x2	2500x2
Hilfsteile-Sicherung		mA	400	
Auf Anfrage sind Motor und Widerstände mit 230 V gespeist lieferbar. On request the motor and heating elements can be provided with 230 V.				

ARBEITSBEREICH

Unter normalen Arbeitsbedingungen benötigt der Arbeiter den Platz wie in Bild 2 dargestellt, um die Maschine optimal nutzen zu können.

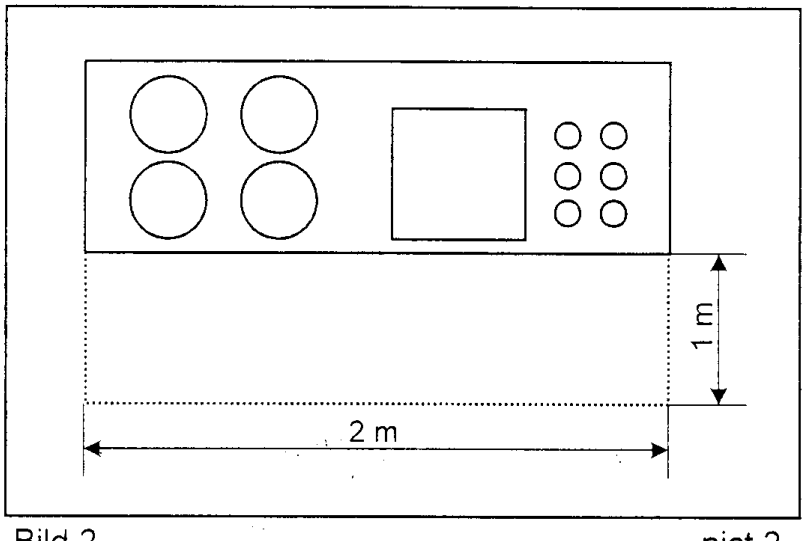


Bild 2 pict.2

LAUTSTÄRKE DER MASCHINE

Die Höhe des Schalldrucks, direkt an der Maschine gemessen, beträgt normalerweise unter 70 dB.

GEFAHREN

Die Maschine kann, obwohl sie den Sicherheitsvorschriften im Elektro-, Mechanik- und Hygienebereich entspricht, Gefahren bergen, falls:

- sie unzweckmäßig benutzt wird,
- bei Beschädigung des Schutzes und der Sicherheitsvorrichtungen,
- bei Nichtbeachtung der Vorschriften zu Installation, Anlassen, Gebrauch und Wartung.

Wichtig!!

Sämtliche Arten von Installationen und Wartungen müssen von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Es wird keine Verantwortung für falsche Installation oder Handhabung übernommen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Wichtig:
Vor Inbetriebnahme aufmerksam die Gebrauchsanweisung lesen.

Achtung:

Um eventuellen Gefahrenquellen vorzubeugen, die auf Strom, mechanische Teile, Feuer oder hygienische Fehler zurückzuführen sind, müssen folgende Sicherheitsbestimmungen eingehalten werden:

A- Den Arbeitsplatz in Ordnung halten.
Unordnung birgt Feuergefahr.

B - Die Umgebungsbedingungen beachten.
Die Maschine nicht in feuchten, nassen, ungenügend beleuchteten Räumen, oder in der Nähe von entzündbaren Flüssigkeiten oder Gas betreiben.

C - Kinder und Unbefugte fernhalten.
Die Annäherung an die Maschine oder den Arbeitsplatz untersagen.

D - Die Maschine nur im Bereich der Leistungsgrenze nutzen. Ohne Überlastung wird die Maschine sicherer und besser arbeiten.

E - Angemessene Kleidung.
Keine herabhängende Kleidung oder Accessoires tragen, die sich in den beweglichen Teilen verfangen können. Rutschfeste Schuhe tragen. Aus hygienischen Gründen Haarnetz und Handschuhe tragen.

F - Stromkabel schützen.
Nicht am Kabel ziehen, um den Netzstecker zu ziehen. Das Kabel nicht hohen Temperaturen, scharfen Kanten, Wasser oder Lösungsmitteln aussetzen.

G - Unsichere Positionen vermeiden.
Den zweckmäßigsten Platz aussuchen, um ein stetes Gleichgewicht zu gewährleisten.

H - Höchste Aufmerksamkeit walten lassen.
Die Arbeit nicht außer Acht lassen, nicht unkonzentriert arbeiten.

I - Den Netzstecker ziehen nach Gebrauch, vor der Reinigung, bei Wartung oder Umstellung der Maschine.

J - Kontrollieren dass die Maschine nicht beschädigt ist.
Vor Inbetriebnahme der Maschine die Sicherheitsvorrichtungen kontrollieren. Sicherstellen, dass die beweglichen Teile nicht blockiert sind, keine Einzelteile beschädigt und alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, um das Funktionieren zu gewährleisten.

VORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER

Der Ort an dem die Maschine aufgestellt wird, sollte folgende Eigenschaften aufweisen:
- trocken,
- Wasser- und Hitzequellen in entsprechender Entfernung,
- angemessene Belüftung und Beleuchtung, den gesetzl. Hygiene-und Sicherheitsvorschriften entsprechend.

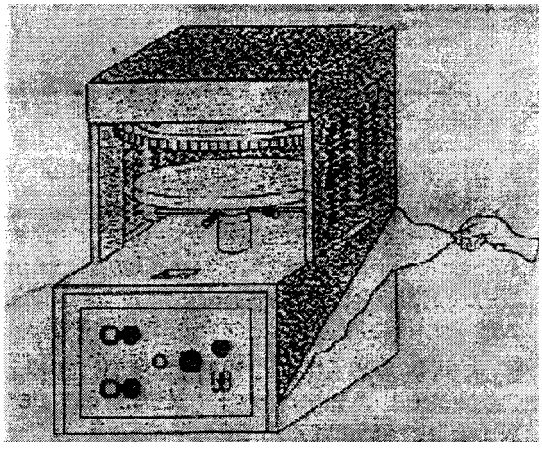
Der Fußboden muss waagerecht und eben sein, um eine vollständige Säuberung zu ermöglichen. Keine Gegenstände in der Nähe der Maschine aufstellen, die die natürliche Lüftung behindern könnten.

Wichtig!

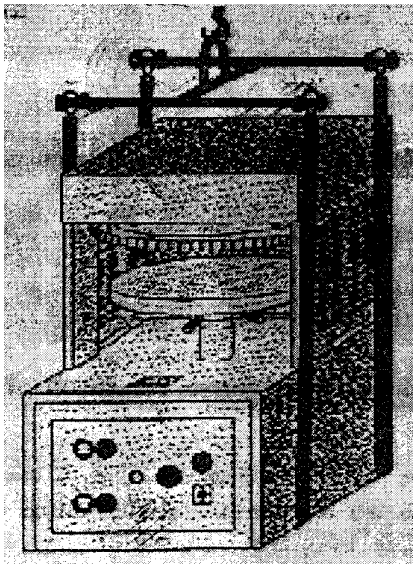
Das elektrische Netz muss mit einem für die Eigenschaften der Maschine geeigneten automatischen Differentialschalter ausgestattet sein, bei dem die Kontaktöffnungsweite mindestens 3mm ist. Besonders erforderlich ist dann die Ausstattung mit einer geprüften Erdung.

Sicherstellen, dass die Spannungsfrequenz und -höhe der Anlage den Werten entsprechen, die sowohl in den techn. Eigenschaften (1.2). stehen sowie auf dem Typenschild hinten auf der Maschine angebracht sind.

INSTALLATION



Die Maschine wird mit einer geschlossenen Verpackung versehen und mit Holzpaletten fixiert. Im Inneren der Verpackung sind außer der Maschine auch die Gebrauchsanweisung und die Weisungserklärung in Bezugnahme auf das Gesetz EWG 89/392. Die Maschine muss mit einer geeigneten Ausrüstung abgeladen werden. Für den Transport bis zum Installationsort einen geeigneten Handwagen benutzen. Nach Aufschneiden der Holzplatte die Verpackung und den Plastikschutz entfernen (Bild 3), dann mit Hilfe von Tragegurten (siehe Bild 4) und einem Hebemittel (manuell oder motorisiert) die Maschine anheben, die untere Palette entfernen und an die vorgesehene Position bringen. Rund um die Maschine den in Bild 2 beschriebenen Platz lassen, um Gebrauch, Reinigung und Wartung der Maschine zu vereinfachen. Für den Fall einer Instabilität der Maschine, z. B. durch unebenen Boden, die Füße regulieren oder mit Hartgummi-streifen verstärken. Der Abstand zwischen Maschine und Steckdose muss so gering sein, dass das Kabel nicht gespannt ist. Außerdem darf das Gerät nicht auf dem Kabel stehen.



ELEKTROANSCHLUSS

Die Maschine wird durch ein Kabel an das elektrische Netz angeschlossen. An dieses Kabel muss ein abgesicherter, polarisierter Stecker montiert werden. Die Maschine muss innerhalb von einem Äquipotentialsystem eingeschlossen werden. Ein Kabel mit einem Mindestquerschnitt von 10mm muss an der bezeichneten Klemme (liegt am Hinterteil der Maschine) angeschlossen werden.

BEDIENUNGSEINRICHTUNGEN

An der Frontplatte (Bild 5):

A - Wärmeregler für die obere Scheibe

B - Wärmeregler für die untere Scheibe

A1 / B1 - Funktionsanzeiger der Heizkomponenten

C - Anlaufschalter für das Anheben und Absenken der unteren Scheibe.

D - Zeitregler für das Halten bei der Kompressionsphase

D1 - Kontrollampe des Zeitreglers

D2 - Anzeiger für das Halten der Scheibe

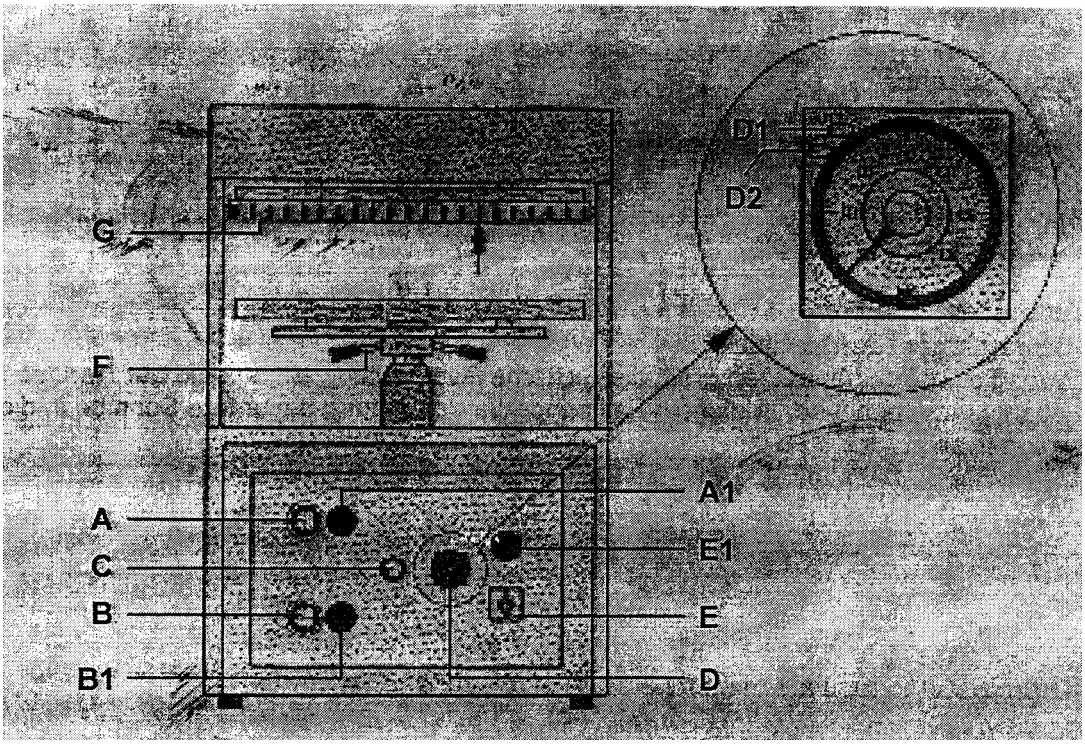
E - Hauptschalter

E1 - Kontrolllampe des Hauptschalters

Unter der unteren Scheibe:
F - Stärkeregler für den Teig

Vor der oberen Scheibe:
G - Beweglicher Handschutz

Achtung:
Bei Maschinenbetrieb greift die Sicherheitsvorrichtung ein, sobald der Handschutz nach oben geschoben wird. In diesem Fall bringt die Vorrichtung die untere Scheibe in die Anfangsposition zurück.



GEBRAUCH DER MASCHINE

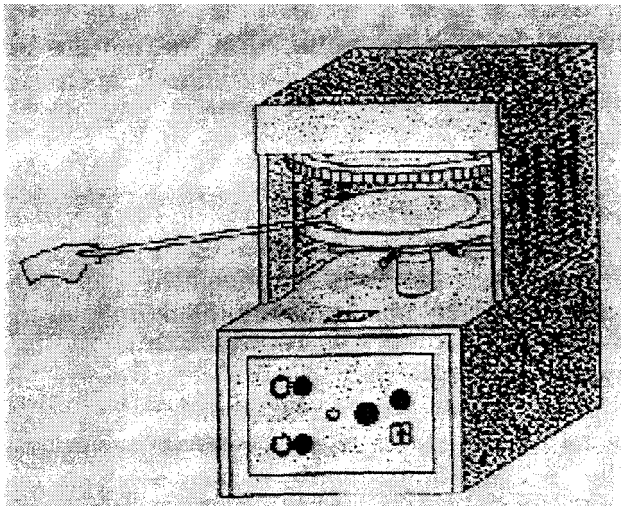
Vor Beginn eines Arbeitszyklus sicherstellen, dass die Maschine, und besonders die Oberflächen die Kontakt mit dem Teig haben, richtig gesäubert sind. Sollte es nötig sein, gehen sie wie in Kapitel 6.1 beschrieben vor.
Um die Teigformung zu verbessern sollten sie (beim ersten Gebrauch, wenn nötig auch später) eine dünne Schicht Öl auf die Oberflächen der Scheiben, die in Kontakt mit dem Teig sind, auftragen.

EINSCHALTEN

Nachdem sie die Maschine mit dem Hauptschalter E eingeschalten haben (Bild 5), den Zeitregler D zwischen 1 - 12 Sekunden regulieren. Anschließend die Drehknöpfe A und B auf Werte zwischen +140°C und +150°C einstellen. Gleichzeitig werden die elektrischen Widerstände, die im Innern der Scheibe verteilt sind, aktiviert, und die Phase des Erhitzens beginnt. Die Temperatur wird konstant in den von den Thermostaten A und B festgesetzten Werten gehalten. Ihr Betrieb wird . bei jeder Veränderung der Temperatur durch die Kontrolleuchten A1 und Bl angezeigt.

Achtung:

Während der Maschinenfunktion werden die Scheiben und Oberflächen sehr heiß und können gefährliche Verbrennungen verursachen. Es ist unumgänglich, höchste Aufmerksamkeit walten zu lassen und den Kontakt mit den genannten Teilen zu vermeiden.



IN GANG SETZEN

Wenn die Scheiben die Temperatur erreicht haben, (die Wartezeit entspricht der jeweils gewählten Temperaturhöhe, ca. 15 min.) kann mit der Arbeitsphase begonnen werden.
Mit Hilfe einer leicht eingemehlten Schaufel

(Bild 6) eine Teigkugel nehmen (vorher 4-6 Stunden aufgehen lassen) und in die Mitte der unteren Scheibe legen. Betätigen sie Schalter C, um den Vorgang zu starten. Die Dauer der Zusammendrückung der Scheiben haben sie ja bereits vorher mit dem Zeitschalter D eingestellt. Nach Beendigung erlischt das Signal D2 und die untere Scheibe senkt sich bis zu ihrer Ausgangsstellung ab. Am Ende des Durchlaufs hat der Teig eine runde, flache Form erreicht und kann mit der Schaufel herausgenommen werden (Bild 7).
Anmerkung: Der Teig sollte nicht mehr als einen Durchlauf erhalten.

AUSSCHALTEN

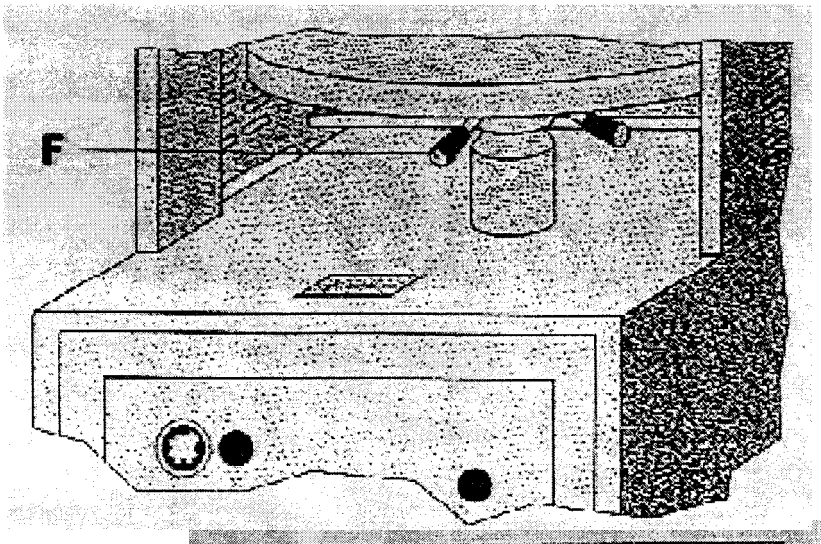
Am Ende der Arbeitsphase den Schalter E auf 0 stellen. Nach Abschluss der Arbeit die Maschine wie in Kapitel 6.1 beschrieben reinigen.
Die empfohlenen Regulierungen haben rein hinweisenden Charakter, da sie für folgende Eigenschaften ausprobiert werden müssen: Beschaffenheit, Gewicht, Stärke, Größe des Teiges.

REGULIERUNG DER TEIGSTÄRKE

Die Maschine ist mit einer Stärkenregulierung (ca. l mm) ausgestattet, die zum Formen von Pizzen mit mittlerem Gewicht geeignet ist.
Um die verschiedensten Ansprüche zu erfüllen, lässt sich die Maschine durch Drehen der Regulierung F variieren (Bild 8).

- geringe Stärke (-): gegen den Uhrzeigersinn drehen
- größere Stärke (+): mit dem Uhrzeigersinn drehen

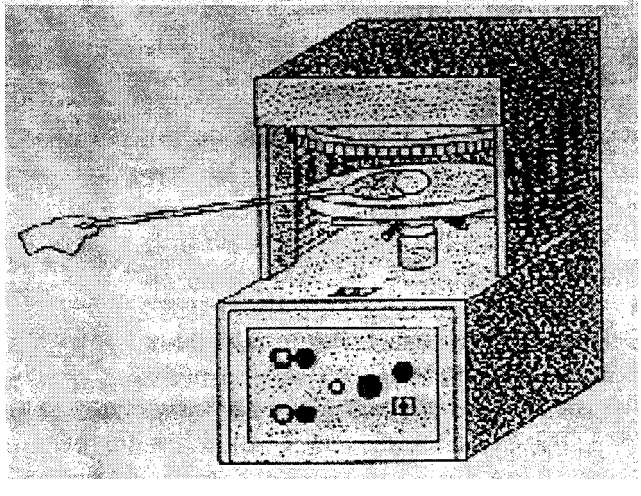
Achtung !
Vor jeglichen Wartungsarbeiten, einschließlich Reinigung, den Stecker ziehen und das komplette Abkühlen der Scheiben abwarten.



Für den Fall, dass die Maschine schlecht oder gar nicht funktioniert, sollte man sich an den Hersteller wenden (siehe Kapitel 7).

REINIGUNG

In Anbetracht der Hygienevorschriften und dem allgemeinen Funktionieren der Maschine, muss die Reinigung nach jedem Gebrauch vorgenommen werden. Mit Hilfe eines geeigneten Pinsels Mehl- und Teigreste entfernen. Die Maschine mit einem Lappen oder Schwamm und Seifenwasser säubern. Metallschwämme, Scheuermittel oder ätzende



Lösungsmittel vermeiden, die die Einzelteile angreifen oder aus hygienischer Sicht beeinträchtigen könnten. Mit klarem Wasser nachspülen und mit einem weichen Tuch, das sie in ein Sanierungsmittel für Nahrungsmittelmaschinen tränken sollen, trockenreiben.

MÖGLICHE FEHLER

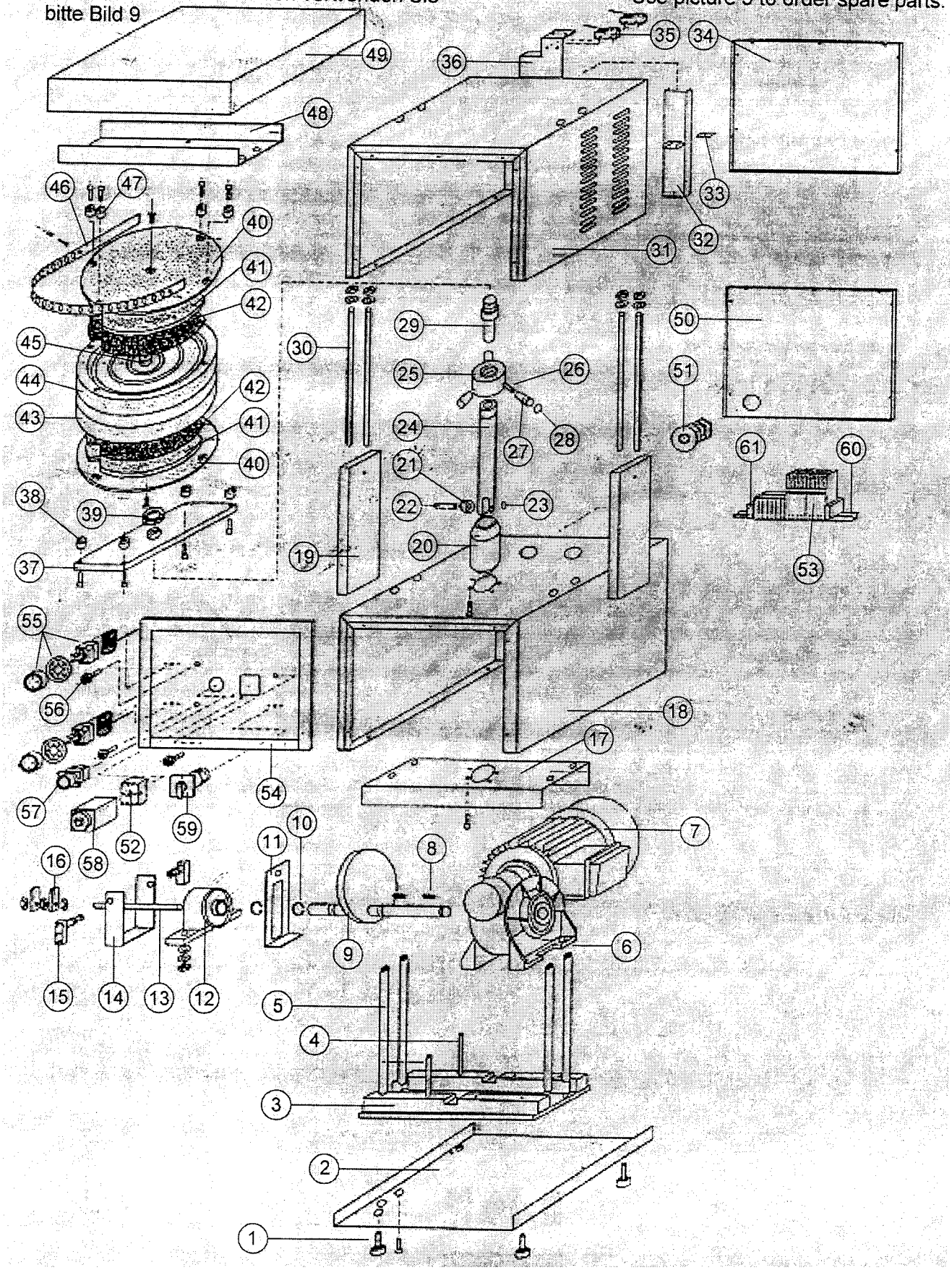
Fehler	Ursache	Lösung
Maschine läuft nicht an	- Stromausfall - Der Hauptschalter steht auf 0	- Hauptschalter, Stecker, Steckdose und Kabel prüfen - Schalter auf 1 drehen
Untere Scheibe blockiert während der Ansteigphase	- Fremdkörper zwischen den Scheiben	- Handschutz G nach oben schieben - Fremdkörper von den Scheiben entfernen.
Teig klebt an den Scheiben	- Scheiben nicht geölt - Scheibentemperatur zu niedrig	- Scheiben einölen - Wärmeregler auf 140°-150°C stellen

7.1 ERSATZTEILE:

Um Ersatzteile zu bestellen verwenden Sie bitte Bild 9

7.1 SPARE PARTS:

Use picture 9 to order spare parts.



Gewährleistung / Garantie

Firma	IME A-5020 Salzburg Telefon (0662) 880070 Telefax (0662) 8800708
HÄNDLER	
MASCHINENTYPE	Pizzapresse Type.....
MASCHINEN-NR.	----------
BAUJAHR	----------
LIEFERDATUM	----------

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen; sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterlässt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige; so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.

b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.

d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es liegt Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

Sicherheitshinweise

1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!

2.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Netzstecker ziehen).

3.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.

4.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten an der Maschine durchgeführt werden.

5.) Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

Störungsfall

Stromzufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist. In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden.